Trancheur
Bistroline

Notice d'instructions

6.077.98.5.20.00 fr

BIZERBA

Alle Rechte vorbehalten
All rights reserved
Tous droits réservés
Reservados todos los derechos
Tutti i diritti riservati
© 06/2012

Bizerba GmbH & Co. KG,
72336 Balingen

Postfach 10 01 64
72301 Balingen, Allemagne
Téléphone (+49 7433) 12-0, Fax (+49 7433) 12-2696
E-mail: marketing@bizerba.com
Internet: http://www.bizerba.com

Index des chapitres

À propos des instructions	**1**
À propos de la machine	**2**
Consignes de sécurité	**3**
Installation	**4**
Éléments de machine et de commande	**5**
Utilisation	**6**
Dépannage	**7**
Entretien	**8**
Caractéristiques techniques	**9**
Annexe	**10**

Table des matières

Page

1 À propos des instructions ..... 1 - 1

1.1 Conservation ..... 1 - 1

1.2 Groupe cible ..... 1 - 1

1.3 Symboles utilisés ..... 1 - 1

1.4 Avertissements ..... 1 - 2

2 À propos de la machine ..... 2 - 1

2.1 Utilisation conforme à la destination ..... 2 - 1

2.2 Description de la machine ..... 2 - 1

2.2.1 Désignation des composants ..... 2 - 3

2.2.2 Accessoires ..... 2 - 4

2.3 Directives ..... 2 - 4

2.4 Garantie légale ..... 2 - 4

2.5 Mise au rebut de la machine / protection de l'environnement ..... 2 - 4

3 Consignes de sécurité ..... 3 - 1

3.1 Consignes de sécurité générales ..... 3 - 1

3.2 Consignes de sécurité pour le transport, l'installation ..... 3 - 2

3.3 Consignes de sécurité pour la commande, découpe ..... 3 - 2

3.4 Consignes de sécurité pour l'affûtage, le nettoyage ..... 3 - 2

3.5 Dispositifs de protection et de sécurité ..... 3 - 3

3.6 Panneaux d'indication sur la machine ..... 3 - 3

4 Installation ..... 4 - 1

4.1 Transport et stockage ..... 4 - 1

4.2 Mise en place et montage ..... 4 - 1

4.2.1 Conditions relatives au lieu d'installation ..... 4 - 1

4.2.2 Branchement électrique ..... 4 - 1

4.3 Mise en service ..... 4 - 2

4.3.1 Mettre la machine en marche ..... 4 - 2

4.3.2 Mettre la machine hors tension ..... 4 - 3

4.4 Mise hors service ..... 4 - 3

5 Éléments de machine et de commande ..... 5 - 1
5.1 Touches de marche/arrêt ..... 5 - 1
5.2 Réglage de l'épaisseur de coupe ..... 5 - 1
5.3 Support du produit à découper ..... 5 - 2

6 Utilisation ..... 6 - 1
6.1 Coupe ..... 6 - 1
6.2 Découper des morceaux restants ..... 6 - 2

7 Dépannage ..... 7 - 1
7.1 Description de l'incident ..... 7 - 1
7.2 Méthode à suivre ..... 7 - 1

8 Entretien ..... 8 - 1
8.1 Préparatifs de nettoyage ..... 8 - 1
8.2 Enlever les composants ..... 8 - 1
8.3 Nettoyage ..... 8 - 3
8.4 Plan de nettoyage des trancheurs avec finition Ceraclean ..... 8 - 7
8.5 Préparer la machine à fonctionner ..... 8 - 9
8.6 Affûter la lame ..... 8 - 11
8.6.1 Appareil d'affûtage ..... 8 - 11
8.6.2 Préparation de l'affûtage ..... 8 - 11
8.6.3 Mettre l'appareil d'affûtage en place ..... 8 - 12
8.6.4 Affûtage ..... 8 - 12
8.6.5 Aiguisage ..... 8 - 13
8.6.6 Dépose de l'appareil d'affûtage ..... 8 - 13
8.6.7 Enlèvement de la poussière d'affûtage ..... 8 - 14
8.7 Entretien, maintenance, réparation ..... 8 - 15

9 Caractéristiques techniques ..... 9 - 1
9.1 Dimensions ..... 9 - 1
9.2 Alimentation électrique ..... 9 - 2
9.3 Conditions ambiantes ..... 9 - 2

Annexe

Déclaration de conformité

Déclaration de conformité des matériaux en plastique qui entrent en contact avec des denrées alimentaires

1 À propos des instructions

Lisez attentivement cette notice d'instructions avant de raccorder la machine et de la mettre sous tension, afin d'être certain de bénéficier pleinement de la qualité et des possibilités d'application qu'elle vous offre et d'éviter les dangers potentiels.

Cette notice d'instructions traite de l'emploi, de l'installation, de l'utilisation, du nettoyage et de l'entretien de la machine.

Nos produits sont constamment développés et sont soumis à diverses directives spécifiques aux pays. Les illustrations et les graphiques représentés à titre d'exemple dans les instructions peuvent donc différer de l'exécution livrée.

1.1 Conservation

La notice d'instructions fait partie intégrante de la machine, elle doit être conservée à proximité immédiate de celle-ci et être facilement accessible à toute personne.

En cas de revente de la machine, la notice d'instructions doit être également remise à l'acquéreur au complet.

1.2 Groupe cible

L'installation, l'utilisation et la maintenance de la machine ne doivent être effectuées que par des personnes formées et âgées de plus de 14 ans. Les personnes doivent avoir lu et compris la notice d'instructions.

Les réparations et le changement de la lame doivent uniquement être effectués par du personnel qualifié (service après-vente de Bizerba).

1.3 Symboles utilisés

Différents symboles sont utilisés dans ces instructions.

Symbole	Signification
➪	Un texte avec une flèche exige une action de votre part.
(1)	Numéro de position dans l'illustration.
<Touche>	Un texte entre < > désigne une touche.
"Affichage"	Un texte entre " " correspond au texte affiché.

Les conditions préalables sont indiquées sur fond gris.

Consignes

Vous devez impérativement respecter ces consignes.

Informations

Ces informations servent à une meilleure compréhension.

1.4 Avertissements

Les avertissements sont répartis entre plusieurs niveaux de danger grâce au mot associé situé au-dessus du symbole de danger.

La structure des avertissements et la signification des mots associés sont représentées de la façon suivante dans ces instructions.

DANGER

Source de danger immédiat avec un risque élevé pour les personnes !

Les conséquences sont :

des blessures pouvant être mortelles,

de graves effets nuisibles à la santé.

– Les mesures à prendre pour éviter le danger sont indiquées.

AVERTISSEMENT

Source de danger possible avec un risque moyen pour les personnes !

Conséquences possibles :

de graves blessures,

des effets nuisibles à la santé,

de graves dommages matériels.

– Les mesures à prendre pour éviter le danger sont indiquées.

ATTENTION

Source de danger possible avec un risque réduit pour les personnes !

Conséquences possibles :

des blessures,

des dommages matériels.

– Les mesures à prendre pour éviter le danger sont indiquées.

ATTENTION	**Source de danger en cas d'utilisation inappropriée !** **Il peut en résulter des dommages matériels.** – Les mesures à prendre pour éviter le danger sont indiquées.

2 À propos de la machine

2.1 Utilisation conforme à la destination

Le trancheur Bistroline est exclusivement destiné aux denrées alimentaires.

Il est prévu pour l'usage commercial et domestique privé.

Il doit uniquement être utilisé par des personnes formées et âgées de plus de 14 ans.

Débrancher la machine du secteur lorsqu'elle est sans surveillance.

Produit à découper autorisé en tenant compte des dimensions :

– Toutes sortes de charcuterie
– Jambon, lard
– Viande fumée avec ou sans couenne
– Rôtis, rosbif
– Viande, paupiettes
– Fromage à pâte demi-dure
– Pain
– Fruits et légumes

Il ne faut pas couper à cause du risque de blessures et de dégâts :

– Produits NON ALIMENTAIRES
– Produits à découper avec des os
– Produits à découper avec des éléments durs (par ex. les fruits à noyau)
– Produits à découper congelés

Dimensions max. du produit à découper
200 x 130 mm (l x H) ou diamètre de 150 mm

Domaine d'utilisation
Le trancheur est prévu pour être installé dans l'espace cuisine.

Durée de fonctionnement
Le trancheur se prête au fonctionnement en permanence.

2.2 Description de la machine

La machine Bistroline est un trancheur vertical pourvu d'une lame de 220 mm de diamètre.

L'entraînement silencieux et sans maintenance de la lame se fait au moyen d'un moteur à économie d'énergie.

La commande de protection avec le circuit de maintien empêche le redémarrage automatique après une coupure de l'alimentation.

Le boîtier complet de la machine, ainsi que la plaque de butée, le couvercle de la lame et le chariot sont en aluminium. Les surfaces sont dotées d'une finition spéciale Ceraclean.

Les pièces au contact du produit à découper sont pourvues de rainures pour améliorer le glissement.

La plaque de retenue des restes est en plastique incassable et compatible avec les aliments.

Tous les matériaux employés dans la zone des aliments et à portée de main satisfont aux dispositions en matière d'hygiène alimentaire.

Le blocage du basculement du chariot est déverrouillé en cas de réglage de l'épaisseur de coupe sur moins de "0". Le chariot peut ainsi être renversé.

Valeur du niveau sonore d'émission pour chaque poste de travail
L_{pA} = 52 dB (A) en mode normal. Cette valeur comprend la prise en compte de l'incertitude de mesure de 3 dB.

L_{pA} = 78 dB (A) lors de l'affûtage. Cette valeur comprend la prise en compte de l'incertitude de mesure de 3 dB.

Vibration
La vibration totale des pièces susceptibles d'être en contact avec la main et le bras est inférieure à 2,5 m/s^2 et donc inférieure à la valeur limite exigée.

2.2.1 Désignation des composants

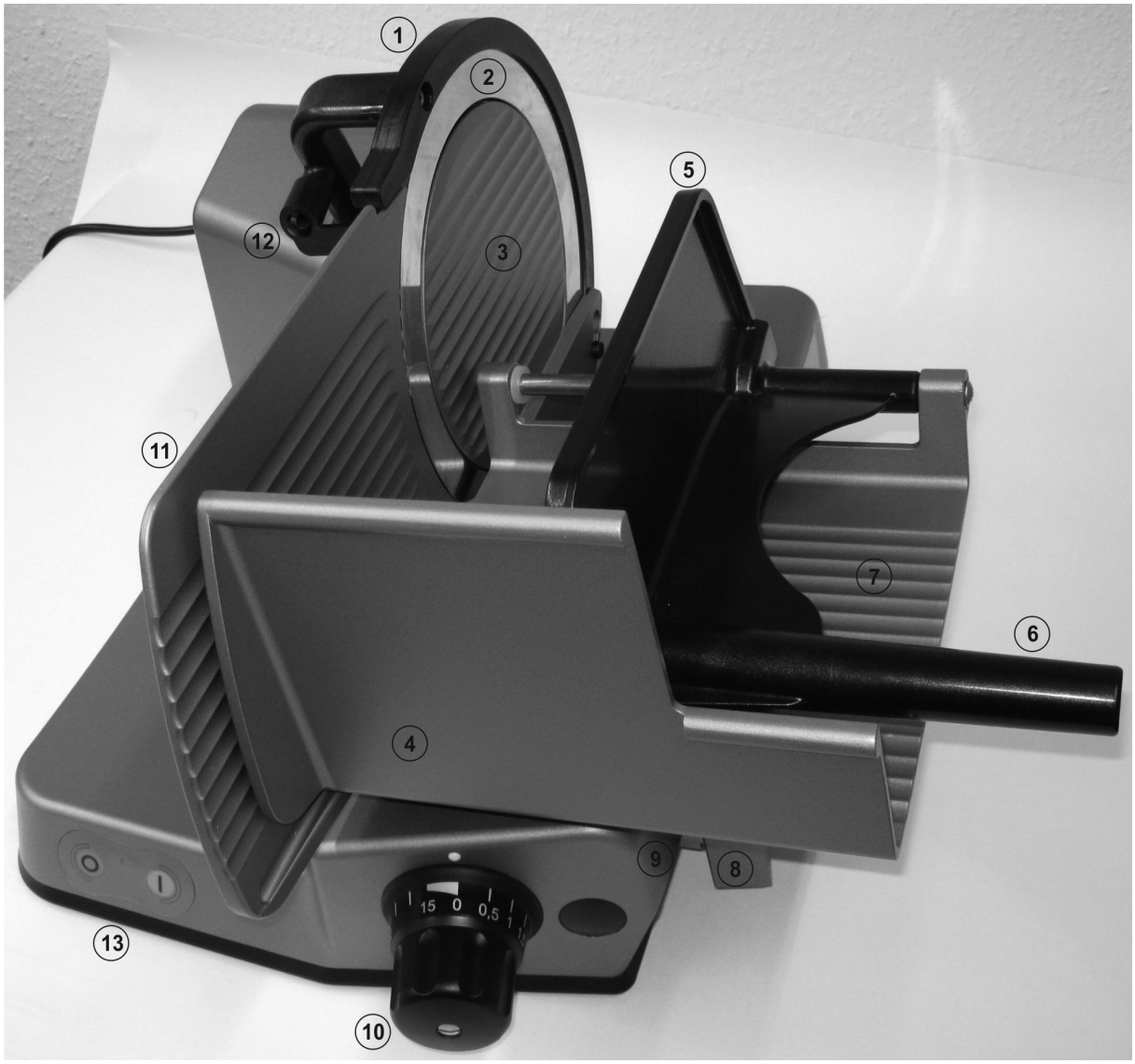


Fig. 1: Bistroline

1. Anneau de protection de la lame
2. Lame
3. Recouvrement de la lame
4. Panneau arrière
5. Plaque de retenue des restes
6. Poignée du support du produit à découper
7. Chariot
8. Poignée située en bas du chariot
9. Plaque signalétique

⑩ Réglage de l'épaisseur de coupe

⑪ Plaque de butée

⑫ Racleur

⑬ Touches de marche/arrêt avec voyant lumineux

2.2.2 Accessoires

de série

– Sac d'accessoires avec appareil d'affûtage, feutre en papier, chiffon de nettoyage, brosse avec pinceau, huile de maintenance
– Notice d'instructions
– Liste des pièces de rechange sur CD

2.3 Directives

Pour les machines qui sont commercialisées en Europe s'appliquent :

Directive 2006/42/CE Directive sur les machines

Compatibilité électromagnétique

Directive 2004/108/CE Directive sur la CEM

2.4 Garantie légale

Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages qui pourraient être causés par :

– Non-observation de la notice d'instructions
– Installation effectuée sans concertation et une installation électrique défectueuse sur le site
– Manipulation incorrecte, utilisation non conforme à la destination
– Modifications au niveau de la construction, retrait des dispositifs de protection
– Utilisation de pièces de rechange et d'accessoires qui ne sont pas de Bizerba ou de matériel d'un autre fabricant
– Transport effectué dans un emballage qui n'est pas d'origine
– Usure naturelle

L'utilisateur agit dans ces cas-là à ses risques et périls et est lui-même responsable des dommages qui surviennent.

2.5 Mise au rebut de la machine / protection de l'environnement

Au terme de l'utilisation de la machine conforme à l'usage pour lequel elle a été conçue, vous êtes priés, en qualité de consommateurs finaux, de la retourner au fabricant ou à son revendeur, afin que celui-ci assure un recyclage écologique.

Il va de soi que la société Bizerba et ses revendeurs sont disposés à reprendre gratuitement la machine usagée lorsqu'elle n'est plus en service.

Adressez-vous en l'occurrence à votre conseiller technique spécialisé.

L'application des directives relatives à la mise au rebut est soumise aux dispositions légales en vigueur dans le pays en cause.

3 Consignes de sécurité

Les consignes de sécurité doivent être respectées lors de la mise en place, de l'utilisation, du nettoyage et de la maintenance.

3.1 Consignes de sécurité générales

DANGER

Cordon d'alimentation endommagé ou dispositifs de protection défectueux !

Danger de mort dû à la tension électrique. Risque de blessures pour les opérateurs.

- Les câbles endommagés doivent être remplacés immédiatement par un électricien spécialisé ou un technicien du S.A.V. de Bizerba.
- Le câble d'alimentation électrique doit être posé sans danger.
- Contrôler chaque jour le fonctionnement des dispositifs de protection avant la mise en service.
- Les dispositifs de protection ne doivent en aucun cas être démontés, modifiés ou contournés.

DANGER

Ouverture du compartiment électrique de montage !

Danger de mort dû à la tension électrique.

- Ouverture du compartiment électrique de montage uniquement par le S.A.V. de Bizerba.
- Débrancher la fiche de contact avant l'ouverture.

AVERTISSEMENT

Personnes non autorisées !

Graves lésions des doigts et de la main, effets nuisibles à la santé.

- Seul le personnel formé et âgé de plus de 14 ans peut utiliser, nettoyer et entretenir la machine. Répéter si nécessaire les formations complémentaires.
- Les personnes non autorisées et plus particulièrement les enfants, ne doivent en aucun cas accéder à la zone de travail de la machine.
- Les personnes portant un stimulateur cardiaque doivent consulter un médecin avant d'utiliser la machine (champ magnétique).

3.2 Consignes de sécurité pour le transport, l'installation

ATTENTION

Le chariot peut se déplacer par son propre poids.

Risque d'écrasement de la main !

– Attention lors du déballage.

3.3 Consignes de sécurité pour la commande, découpe

AVERTISSE-MENT

Lame en rotation !

Blessures par coupure.

– Ne pas se laisser distraire, se concentrer sur cette seule opération et éviter d'être pressé par le temps.
– Ne pas mettre la main sous la plaque de retenue des restes.
– Ne **jamais** amener les restes manuellement jusqu'à la lame.

ATTENTION

Pointes sur le support du produit à découper !

Risque de blessures.

– Actionner le support du produit à découper uniquement avec la poignée.
– Avant de commencer à découper, il faut toujours placer le support du produit sur ou derrière le produit à découper.

3.4 Consignes de sécurité pour l'affûtage, le nettoyage

AVERTISSE-MENT

Lame non protégée !

Un contact avec la lame acérée est susceptible de provoquer des lésions corporelles graves.

– Porter des gants qui résistent aux coupures pendant le nettoyage et l'affûtage et des chaussures avec un embout protecteur pendant le changement de lame.
– Ne pas nettoyer les surfaces de la lame lorsque la machine fonctionne.

AVERTISSEMENT

Composants manquants !

L'opérateur est uniquement protégé contre les blessures et la machine contre un endommagement, lorsque toutes les pièces de la machine sont montées.

– Avant de remettre la machine en service, vérifier qu'il ne manque aucune pièce.
– Vérifier que les composants sont correctement montés et de manière stable.
– N'employez que des pièces de rechange et des accessoires originaux de BIZERBA.

3.5 Dispositifs de protection et de sécurité

– Anneau de protection de la lame, fixe, indémontable
– Couvercle de la lame fermé, fixe, amovible
– Panneau arrière avec protection du pouce, inamovible
– Support du produit sur ou derrière le produit à découper
– Plaque de butée masquant la course du chariot
– Guidage obligatoire du support du produit à découper dans la zone de coupe < 60 mm.
– Circuit de disjonction en cas de coupure de l'alimentation
– Appareil d'affûtage avec le cache protecteur de la partie de la lame découverte

Pour la désignation des composants, voir l'illustration à la page 2 - 3.

Risques ne pouvant pas être éliminés par des mesures techniques :

– Risque de trébuchement/glissade en cas de désordre sur le site.
– Risque de lésions corporelles si les équipements de protection personnelle requis ne sont pas portés.

3.6 Panneaux d'indication sur la machine

Attention à la tension électrique dangereuse

Fig. 2: Panneau d'avertissement Flèche éclair

3

Utilisation et maintenance uniquement après avoir lu la notice d'instructions

Fig. 3: Plaque indicatrice : Information pour l’utilisateur

4 Installation

4.1 Transport et stockage

Transport et stockage de l'appareil en fonction des symboles figurant sur l'emballage.

Il est recommandé de conserver l'emballage d'origine.

4.2 Mise en place et montage

ATTENTION **Risque d'écrasement !**

Le chariot peut se déplacer par son propre poids.

– Attention lors du déballage.

4.2.1 Conditions relatives au lieu d'installation

La surface d'installation doit être :

– suffisamment grande, voir l'encombrement au chapitre 9.1
– Horizontale et plane
– Protégée contre le glissement et le renversement
– stable et solide, voir le poids de la machine au chapitre 9.1

La hauteur recommandée pour la table de travail est d'env. 800 mm.

4.2.2 Branchement électrique

Indications sur la plaque signalétique

Inscription Bizerba	BIZERBA
Modèle de machine	Bistroline
Désignation de la machine	Slicer
Numéro de machine	...
Code de fabrication	X-..
Degré de protection	IP 33
Données électriques	120V / 60Hz / 1,6A 230V / 50Hz / 0,8A
Adresse du fabricant	Bizerba GmbH & Co.KG D-72336 Balingen MADE IN GERMANY

Vérification du raccordement au secteur

Avant de raccorder la machine, comparez les données électriques de la plaque signalétique et celles du raccordement au secteur.

ATTENTION **Tension d'alimentation incorrecte !**

Destruction des composants électriques, risque d'incendie.

– Ne raccordez pas la machine au réseau électrique, lorsque les données relatives au secteur ne concordent pas avec les puissances connectées de la machine.
Les données relatives au secteur doivent être identiques.
– Informez le service après-vente de Bizerba.

Installation de l'alimentation secteur sur le site
L'installation de l'alimentation électrique pour le raccordement de nos machines doit être effectuée conformément aux directives nationales et aux dispositions inhérentes. En font partie pour l'essentiel les recommandations d'au moins une des commissions suivantes :

– Commission électrotechnique internationale (CEI)
– Comité européen de normalisation électrotechnique (CENELEC)

La machine a été construite selon la classe de protection I et doit être raccordée à un conducteur de protection.

Mesures d'antiparasitage :
Si le réseau est fortement parasité (par ex. en cas d'utilisation d'installations commandées par thyristor), le client doit prendre des mesures d'antiparasitage, telles que :

– Prévoir une ligne d'alimentation individuelle pour les machines Bizerba
– En cas de problèmes, monter un transformateur de séparation à découplage capacitif ou un autre appareil d'antiparasitage dans les lignes du secteur, en amont des machines Bizerba

4.3 Mise en service

4.3.1 Mettre la machine en marche

⇨ Appuyer sur <**I**> (vert).
Le voyant (blanc) s'allume.
Le moteur de la lame tourne.

4.3.2 Mettre la machine hors tension

➪ Appuyer sur <**O**> (rouge). (force d'actionnement réduite)
La machine est hors tension.

4.4 Mise hors service

Pour mettre la machine hors service pendant une période prolongée :

➪ Mettre la machine hors tension.
➪ Débrancher la fiche secteur.
➪ Nettoyer la machine en suivant les instructions correspondantes.

5 Éléments de machine et de commande

5.1 Touches de marche/arrêt

① **<I>** (vert) Mise en marche du moteur de la lame

② VOYANT (blanc) Affichage de MARCHE/ARRÊT du moteur de la lame

③ **<O>** (rouge) Arrêt du moteur de la lame (force d'actionnement réduite)

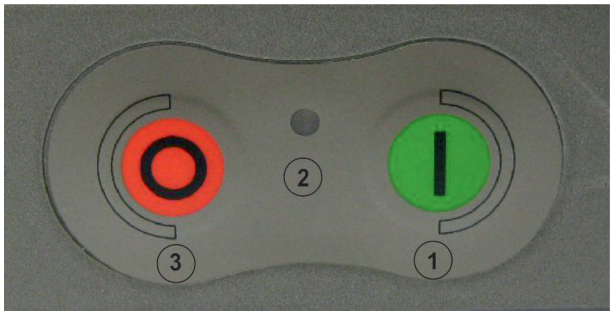


Fig. 4: Touches de marche/arrêt

5.2 Réglage de l'épaisseur de coupe

Le réglage s'effectue avec le bouton rotatif.

La plage progressive de réglage va jusqu'à 15 mm.

Grande plage de réglage détaillé entre 0 et 3 mm.

Le blocage du basculement du chariot est déverrouillé en cas de réglage de l'épaisseur de coupe sur moins de "0" (repère). C'est uniquement dans cette position que l'on peut renverser le chariot. (par ex. pour le nettoyage).

Fig. 5: Bouton rotatif

5.3 Support du produit à découper

Le support du produit à découper peut être rabattu vers le haut jusqu'à l'équilibre instable, afin de placer le produit à découper.

Le support du produit à découper est placé sur ou derrière le produit à découper pour la coupe.

Fig. 6: Support du produit à découper

6 Utilisation

AVERTISSEMENT

Lame en rotation !

Blessures par coupure.

– Ne pas se laisser distraire, se concentrer sur cette seule opération et éviter d'être pressé par le temps.
– Ne pas mettre la main sous la plaque de retenue des restes.
– Ne **jamais** amener les restes manuellement jusqu'à la lame.

ATTENTION

Pointes sur le support du produit à découper !

Risque de blessures.

– Actionner le support du produit à découper uniquement avec la poignée.
– Avant de commencer à découper, il faut toujours placer le support du produit sur ou derrière le produit à découper.

Découper uniquement les produits autorisés conformément à cette documentation, voir au chapitre Utilisation conforme à la destination.

6.1 Coupe

Préparer la machine

➪ Tirer le chariot vers l'opérateur.

➪ Éloigner le support du produit à découper vers l'extérieur en tirant sur la poignée et le basculer vers le haut.

Mettre le produit à découper en place

- ➪ Placer le produit à découper contre le dos du chariot.
- ➪ Rabattre le support du produit à découper et le placer sur le produit à découper.
- ➪ Appuyer sur <**I**> (vert).

  Le voyant (blanc) s'allume.
  Le moteur de la lame tourne.
- ➪ Régler l'épaisseur de coupe à l'aide du bouton rotatif.

Fig. 7: Mettre le produit à découper en place

Couper le produit à découper

- ➪ Les doigts de la main droite tiennent le produit à découper, le pouce se trouve au dos du chariot.
- ➪ Avancer et reculer le chariot de manière régulière, pousser en même temps légèrement le produit à découper vers la lame.

  Les tranches découpées tombent sur la desserte ou peuvent être directement enlevées à la main.
  Recommandation : enlever rapidement les tranches découpées de la desserte, afin d'éviter qu'elles se réchauffent.
- ➪ Réajuster le cas échéant le support du produit à découper.

Fig. 8: Couper le produit à découper

- ➪ Après l'opération de coupe, régler l'épaisseur de coupe sur "0".
- ➪ Appuyer sur <**O**> (rouge).

  La machine est hors tension.

6.2 Découper des morceaux restants

Le guidage du support du produit à découper est forcé dans la zone < 60 mm de la lame et le support ne peut pas être soulevé.

Dès que des restes passent entre la plaque de butée et le dispositif de retenue des restes, procéder systématiquement tel que cela est décrit par la suite :

Préparer la machine

- ➪ Tirer le chariot vers l'opérateur.
- ➪ Éloigner le support du produit à découper vers l'extérieur en tirant sur la poignée et le basculer vers le haut.
- ➪ Couper à la main le bout inconsistant, lorsque les restes sont inconsistants.

Mettre le produit à découper en place

- ➪ Placer le reste contre le dos du chariot de manière à ce que la surface originale de coupe soit tournée vers la plaque de retenue des restes.
- ➪ Basculer le support du produit à découper avec la poignée et le placer **derrière** le produit à découper.
- ➪ Appuyer sur <**I**> (vert).

  Le voyant (blanc) s'allume.
  Le moteur de la lame tourne.
- ➪ Régler l'épaisseur de coupe à l'aide du bouton rotatif.

Couper le produit à découper

- ➪ Les doigts de la main droite tiennent la poignée, le pouce se trouve au dos du chariot.
- ➪ Avancer et reculer le chariot de manière régulière jusqu'à ce que le reste soit découpé.

  Les tranches découpées tombent sur la desserte ou peuvent être directement enlevées à la main.
  Recommandation : enlever rapidement les tranches découpées de la desserte, afin d'éviter qu'elles se réchauffent.

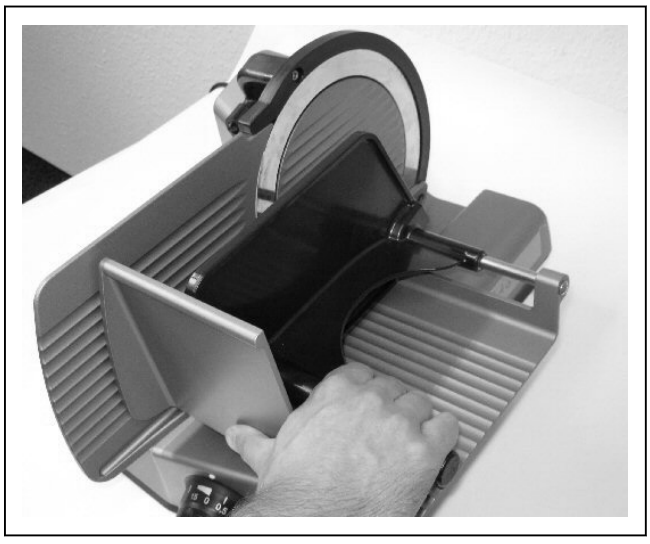


Fig. 9: Couper le produit à découper

- ➪ Après l'opération de coupe, régler l'épaisseur de coupe sur "0".
- ➪ Appuyer sur <**O**> (rouge).

  La machine est hors tension.

7 Dépannage

7.1 Description de l'incident

Les dysfonctionnements peuvent généralement être éliminés automatiquement.

Panne	Cause possible	Solution
Le chariot ne peut pas être renversé	Blocage du basculement non déverrouillé	Régler l'épaisseur de coupe avec le bouton rotatif sur moins de "0"
Résultat insatisfaisant de la coupe	Lame émoussée	Réaffûter la lame (chapitre 8.6)
Mauvais résultat de l'affûtage	Les meules sont sales ou graisseuses	Nettoyer les meules (chapitre 8.6.1)
La lame ne peut pas être affûtée	Lame affûtée au-delà des 5 mm autorisés	Renvoyer la machine dans son emballage d'origine à la centrale nationale du S.A.V. pour que la lame soit remplacée

7.2 Méthode à suivre

- ➪ Arrêter immédiatement la machine en cas de bruits atypiques ou en cas de risque de blessures.
- ➪ Informez le service après-vente compétent lorsque vous ne pouvez pas remédier vous-même au problème.
- ➪ Veuillez fournir les indications suivantes au S.A.V. de Bizerba :
  - – Modèle de machine (voir la plaque signalétique)
  - – Numéro de machine (voir la plaque signalétique)
  - – Description de l'erreur
- ➪ En cas de réparation, renvoyer la machine dans son emballage d'origine à la centrale nationale du S.A.V.

8 Entretien

8.1 Préparatifs de nettoyage

Il faut effectuer un nettoyage minutieux :
- Avant la mise en service
- Selon l'usage qui en a été fait
- Après l'affûtage
- Après un arrêt prolongé

AVERTISSEMENT

Lame non protégée !

Un contact avec la lame acérée est susceptible de provoquer des lésions corporelles graves.

- Porter des gants qui résistent aux coupures pendant le nettoyage.
- Ne pas nettoyer les surfaces de la lame lorsque la machine fonctionne !

- Mettre la machine hors tension.
- Débrancher la fiche secteur.
- Régler l'épaisseur de coupe sur moins de "0" (repère).

Fig. 10: Épaisseur de coupe en dessus de "0"

8.2 Enlever les composants

Afin d'éviter l'endommagement mécanique, veiller à ne pas déposer les pièces les unes sur les autres.

Les objets pointus ou avec une arête vive peuvent abîmer la surface à finition Ceraclean.

Enlever les éléments de la manière suivante :

Renverser le chariot

- Tirer le chariot vers l'opérateur jusqu'à la butée.
- Défaire de 2 à 3 tours la vis de la poignée située en bas du chariot.
- Renverser le chariot en biais vers l'avant.

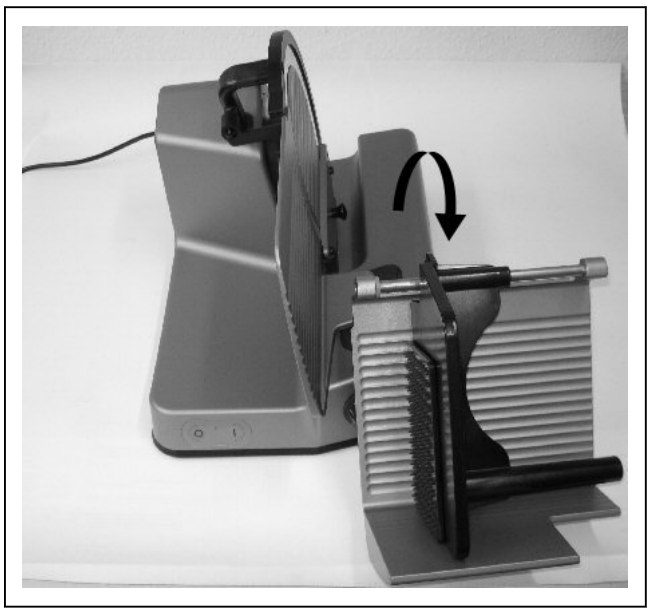


Fig. 11: Bistroline

Plaque de retenue des restes

- Éloigner de la lame le support du produit à découper en tirant sur la poignée et le basculer vers le haut.
- Presser le support extensible de la plaque de retenue des restes.
- Retirer la plaque de retenue des restes du support du produit à découper.

Fig. 12: Plaque de retenue des restes

Recouvrement de la lame

➪ Saisir la poignée du recouvrement de la lame avec la main droite, dégager et enlever celui-ci dans le sens horaire.

Fig. 13: Recouvrement de la lame

Racleur

➪ Éloigner un petit peu le racleur de la lame, l'extraire en haut de l'axe débrochable.

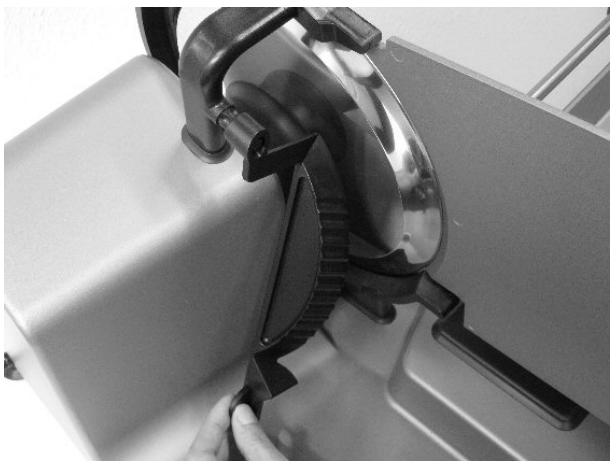


Fig. 14: Racleur

8.3 Nettoyage

ATTENTION **Éclaboussures d'eau !**

La pénétration d'eau risque d'endommager les composants électriques.

– Ne pas nettoyer la machine avec un nettoyeur à haute pression.
– Utiliser uniquement un chiffon de nettoyage humide, pas trop mouillé.
– Recouvrir la machine lorsque l'environnement est nettoyé avec de l'eau projetée et/ou sous pression.

Ne pas utiliser d'appareils de nettoyage agissant par frottement et abrasion, car ils abîment la finition Ceraclean !

- Rincer les pièces dans de l'eau chaude avec un produit de nettoyage doux. Séchage à l'air.

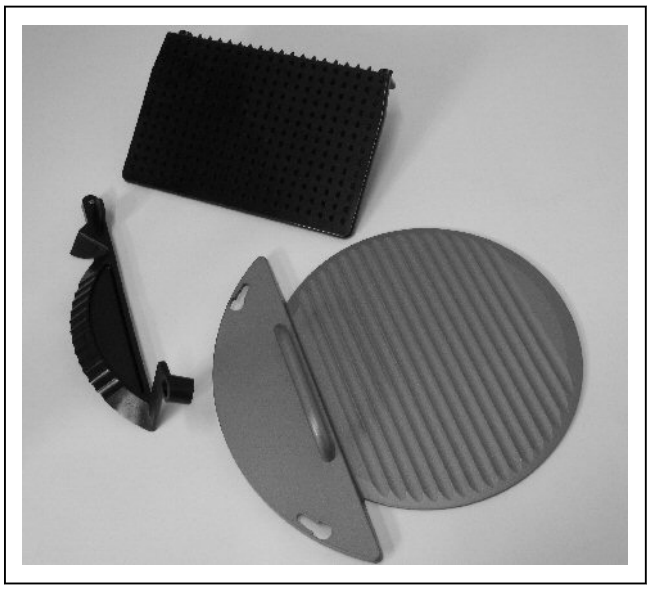


Fig. 15: Recouvrement de la lame, plaque de retenue des restes, racleur

- Appuyer un chiffon de nettoyage mouillé jetable sur la surface de la lame et frotter lentement du milieu vers l'extérieur.
- Nettoyer de la même manière le dos de la lame.
- Répéter ensuite cette opération avec un chiffon de nettoyage sec.

Fig. 16: Nettoyage de la lame

- Introduire un chiffon de nettoyage humide jetable par l'avant entre la lame et l'anneau de protection.
- Faire tourner la lame et le chiffon de nettoyage d'un tour à la main, en appuyant légèrement le chiffon de nettoyage sur la face intérieure de l'anneau de protection.

Fig. 17: Anneau de protection de la lame

- Nettoyage, rinçage et désinfection de toutes les surfaces d'après le plan de nettoyage.

Fig. 18: Pièces fixes de la machine

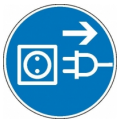
- Essuyer la plaque de butée avec des mouvements s'éloignant de la lame. Ne jamais frotter en direction de la lame.

Fig. 19: Plaque de butée

➪ Essuyer le chariot. Séchage des surfaces à l'air.

Fig. 20: Chariot

8.4 Plan de nettoyage des trancheurs avec finition Ceraclean

Étapes de travail	Produits de nettoyage recommandés	Méthode	Appareils de nettoyage	Consignes
Mesures de préparation		Fermer l'épaisseur de coupe, mettre la machine hors tension et débrancher la fiche de contact.		
Démontage des pièces amovibles		conformément à la notice d'instructions		
Nettoyage	2% P3-steril Durée d'action d'env. 15 min.	après un lavage minutieux à l'eau (max. 50°C selon le degré de ramollissement des graisses)	manuellement, chiffon de nettoyage jetable	Toutes les pièces démontées et fixes de la machine
			Pulvérisateur	* voir la remarque
			Bac, lave-vaisselle	Pièces démontées
Désinfection Mesure supplémentaire	Utiliser 0,5 à 2% de concentré P3-alcodes Durée d'action d'après la fiche technique du produit	manuellement	Chiffon de nettoyage jetable	Quantité recommandée 40-50 ml/m^2
		pulvériser	Pulvérisateur	* voir la remarque Protection supplémentaire : distance de pulvérisation par rapport à la surface : 0,30 m
Rinçage	Eau potable	Température au max. 50°C selon le degré de ramollissement des graisses	Chiffon de nettoyage jetable	Pièces restantes de la machine
			Tuyau d'arrosage Pulvérisateur	Pièces démontées
Contrôler		visuellement la propreté visible		
Faire sécher		Frotter pour sécher ou laisser sécher à l'air libre	Chiffon de nettoyage jetable	Dans la mesure du possible, laisser les pièces démontées sécher à intervalle les unes des autres
Entretien Mesure supplémentaire	Bizerba H1-Service-Oil	appliquer	Chiffon de nettoyage jetable	Rincer les pièces en contact avec le produit à traiter avant de les utiliser

Étapes de travail	Produits de nettoyage recommandés	Méthode	Appareils de nettoyage	Consignes
Montage		Dans l'ordre inverse du démontage, voir la notice d'instructions		Le personnel doit avoir les mains propres et désinfectées
Mesure de précaution	Recouvrir la machine lorsque l'environnement est nettoyé avec de l'eau projetée et/ou sous pression			

☞ * Remarque : Veillez à prendre les mesures nécessaires pour ne pas affecter l'environnement !

☞ Veuillez observer les indications et instructions spécifiées dans les fiches techniques de produit et de sécurité livrées avec les produits de nettoyage et désinfectants.

L'utilisation de produits de nettoyage qui ne sont pas recommandés par le fabricant peut entraîner sur la machine des dommages qui ne sont pas couvert par la garantie.

Les produits de nettoyage peuvent être commandés auprès du service après-vente BIZERBA :

Désignation	Nº de commande	Unité d'emballage
P3-steril	50003250000	5 litres
P3-alcodes	50003260000	5 litres
Clean Station	50003280000	
H1-Service-Oil	94008900022	400 ml

8.5 Préparer la machine à fonctionner

Monter les composants comme décrit ci-après :

Racleur

➪ Pousser le racleur avec l'axe débrochable jusqu'à la butée, rabattre la lame, faire attention à la bonne position sur la lame.

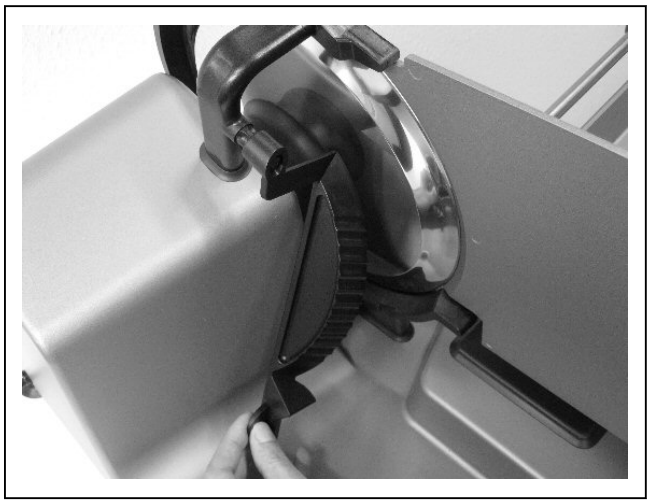


Fig. 21: Racleur

Recouvrement de la lame

➪ Saisir la poignée du recouvrement de la lame avec la main droite, ajuster et pousser celui-ci dans les trous oblongs, l'enclencher dans le sens antihoraire.

Fig. 22: Recouvrement de la lame

Plaque de retenue des restes

➪ Insérer la plaque de retenue des restes dans le support du produit à découper et l'enclencher.

Fig. 23: Plaque de retenue des restes

Chariot

➪ Poser le support du produit à découper sur le chariot.

➪ Rabattre le chariot dans le sens de la flèche.

➪ Visser solidement avec la poignée en bas du chariot.

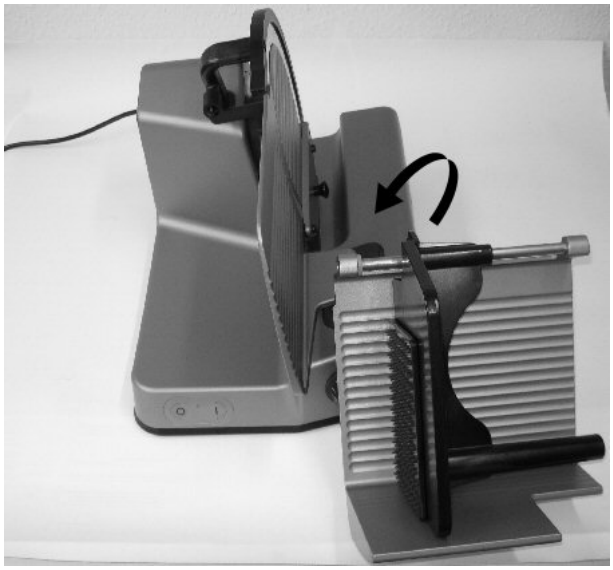


Fig. 24: Remettre le chariot en place

AVERTISSEMENT

Composants manquants !

L'opérateur est uniquement protégé contre les blessures et la machine contre un endommagement, lorsque toutes les pièces de la machine sont montées.

– Avant de remettre la machine en service, vérifier qu'il ne manque aucune pièce.
– Vérifier que les composants sont correctement montés et de manière stable.
– N'employez que des pièces de rechange et des accessoires originaux de BIZERBA.

8.6 Affûter la lame

Le réaffûtage est nécessaire lorsque le résultat de la coupe n'est pas satisfaisant.

Les intervalles de temps dépendent de l'usure de l'arête de la lame ou de la durée d'utilisation et de la nature du produit à découper.

Avec une fente annulaire supérieure à 6 mm entre la lame et l'anneau de protection, l'appareil d'affûtage perd son effet d'affûtage et la lame doit être remplacée par le service après-vente de Bizerba.

Recommandation pour l'usage domestique : En cas d'une fente annulaire supérieure à 3 mm entre la lame et l'anneau de protection, la lame doit être remplacée.

8.6.1 Appareil d'affûtage

L'appareil d'affûtage est marqué du numéro de la machine, il est ajusté pour celle-ci et ne doit être employé que sur cette machine.

L'appareil a un disque d'affûtage à gros grain et un disque d'aiguisage à grain fin. Les disques salis ou gras affûtent mal.

- ➪ Avant l'affûtage, nettoyer avec une brosse et un solvant.
- ➪ Il faut remplacer les disques en cas de rebord d'affûtage usé.

Livraison de rechange par le service après-vente de Bizerba.

Lors du remplacement, ne pas confondre les disques d'affûtage et d'aiguisage.

8.6.2 Préparation de l'affûtage

- ➪ Enlever les éléments et nettoyer la machine. Voir aux chapitres 8.1 à 8.5.
- ➪ Poser le feutre en papier sur le chariot et découper quelques bandes pour dégraisser la lame et enlever les résidus.
- ➪ Mettre la machine hors tension.
- ➪ Ôter le feutre en papier.
- ➪ Éloigner le racleur de la lame.

8.6.3 Mettre l'appareil d'affûtage en place

AVERTISSEMENT

Lame non protégée !

Un contact avec la lame acérée est susceptible de provoquer des lésions corporelles graves.

– Porter des gants qui résistent aux coupures pendant l'affûtage.

➪ Régler l'épaisseur de coupe sur "15" ou l'ouvrir jusqu'à la butée.

➪ Le repère de la manette sur l'appareil d'affûtage doit se trouver sur "0".

➪ Poser l'appareil d'affûtage par le haut sur la plaque de butée.

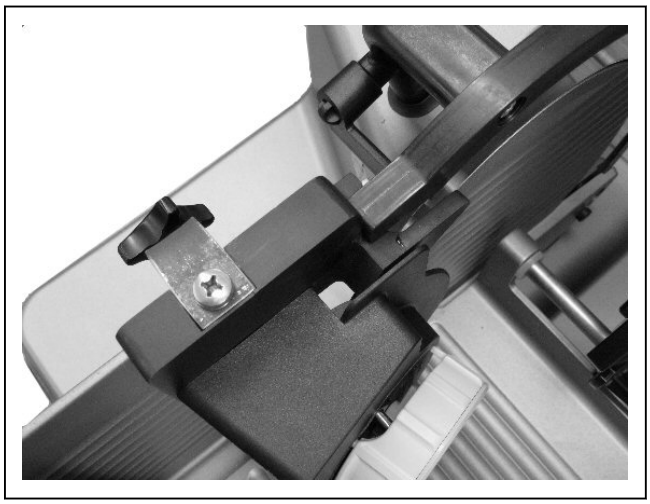


Fig. 25: Mettre l'appareil d'affûtage en place

➪ Pousser l'appareil d'affûtage en direction de la lame, jusqu'à l'adaptateur jouxte en haut et en bas l'anneau de protection de la lame.

➪ Tenir l'appareil d'affûtage dans cette position et le visser solidement sur la plaque de butée au moyen de la vis à la poignée en étoile.

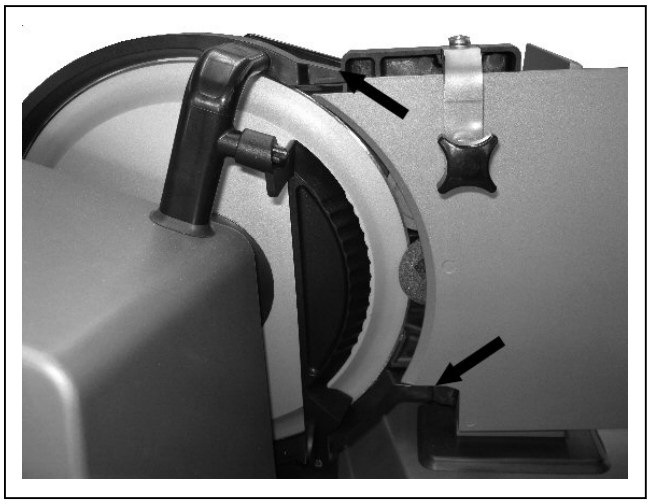


Fig. 26: Mettre l'appareil d'affûtage en place

8.6.4 Affûtage

➪ **Porter des lunettes de protection !**

Une protection auditive est recommandée.

- Mettre la machine sous tension.
- Placer le repère de la manette sur "1".
  Le disque d'affûtage entre en contact.
- Affûter jusqu'à ce qu'une arête visible apparaisse sur le flanc droit de la lame.
- Placer le repère de la manette sur "0".
- Arrêter la machine, attendre l'immobilisation de la lame.

Fig. 27: Repère de la manette

Vérifier l'arête d'affûtage:

- Passer un crayon à papier ou un stylo-bille d'avant en arrière sur le flanc droit de la lame.

L'arête d'affûtage doit être perceptible. Si ce n'est pas le cas, l'affûtage doit être répété.

8.6.5 Aiguisage

- Démarrer le moteur de la lame.
- Placer le repère de la manette sur "2".
  Le disque d'aiguisage entre en contact.
- Aiguiser jusqu'à ce qu'un biseau d'env. 0,5 à 1 mm apparaisse sur le flanc droit de la lame (après env. 3 à 4 s).
- Placer le repère de la manette sur "0".
- Arrêter la machine, attendre l'immobilisation de la lame.

Fig. 28: Repère de la manette

8.6.6 Dépose de l'appareil d'affûtage

- Retirer l'appareil d'affûtage après avoir défait la vis de la poignée en étoile et l'enlever par le haut.
- **Régler tout de suite l'épaisseur de coupe sur "0".**

8.6.7 Enlèvement de la poussière d'affûtage

– Épaisseur de coupe à "0"
– Fiche secteur débranchée
– Porter des gants de protection contre les coupures
– Recouvrement de la lame enlevé

➪ Appuyer un chiffon de nettoyage sec jetable sur la surface de la lame et frotter lentement du milieu vers l'extérieur.
➪ Nettoyer de la même manière le dos de la lame.

Fig. 29: Nettoyage de la lame

➪ Introduire un chiffon de nettoyage sec jetable par l'avant entre la lame et l'anneau de protection.
➪ Faire tourner la lame et le chiffon de nettoyage d'un tour à la main, en appuyant légèrement le chiffon de nettoyage sur la face intérieure de l'anneau de protection.

Fig. 30: Anneau de protection de la lame

Carter de la machine :

➪ Enlever la poussière d'affûtage des surfaces avec un chiffon de nettoyage sec jetable ou avec un pinceau.
➪ Effectuer si nécessaire un nettoyage complet.

➪ Préparer la machine à fonctionner. Voir au chapitre 8.5.

AVERTISSEMENT

Composants manquants !

L'opérateur est uniquement protégé contre les blessures et la machine contre un endommagement, lorsque toutes les pièces de la machine sont montées.

– Avant de remettre la machine en service, vérifier qu'il ne manque aucune pièce.
– Vérifier que les composants sont correctement montés et de manière stable.
– N'employez que des pièces de rechange et des accessoires originaux de BIZERBA.

8.7 Entretien, maintenance, réparation

➪ En fonction de l'usage, effectuer toutefois au moins 2 x par jour un nettoyage minutieux de l'ensemble de la machine.

➪ Réaffûter au besoin la lame.

➪ Nettoyer ou remplacer au besoin les disques d'affûtage. **Attention ! Filetage à gauche !**

Avec une fente annulaire supérieure à 6 mm entre la lame et l'anneau de protection, l'appareil d'affûtage perd son effet d'affûtage et la lame doit être remplacée.

AVERTISSEMENT

Changement de lame !

Lésions corporelles graves et dommages matériels.

– Pour des raisons de sécurité, seul le S.A.V. de Bizerba est exclusivement autorisé à remplacer la lame.
– Porter des gants qui résistent aux coupures et des chaussures avec un embout protecteur.

Recommandation pour l'usage domestique : En cas d'une fente annulaire supérieure à 3 mm entre la lame et l'anneau de protection, la lame doit être remplacée.
Méthode à suivre, voir à la page 7 - 1.

8

9 Caractéristiques techniques

9.1 Dimensions

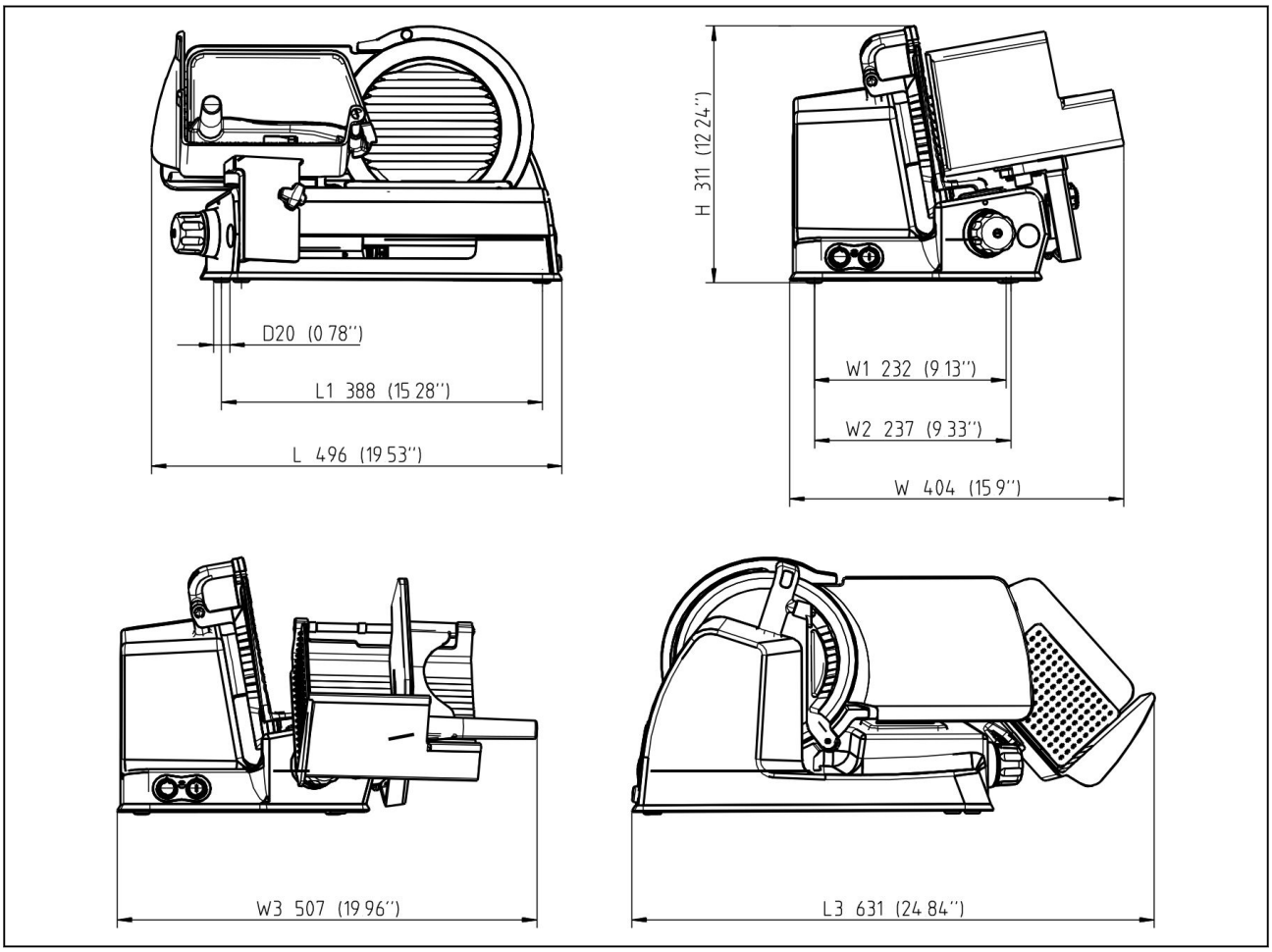


Fig. 31: Bistroline

Dimensions d'encombrement :

Longueur	L = 496 mm = 19.5"
Largeur	W = 404 mm = 15.9"
Hauteur	H = 311 mm = 12.2"

Surface d'installation :

Longueur	L1+D = 408 mm = 16.1"
Largeur	W2+D = 257 mm = 10.2"

Surface de travail :

Longueur	L3 = 631 mm = 24.8"
Largeur	W3 = 507 mm = 20"

Poids	= env. 13,7 kg = 30.2 lb
Diamètre de la lame	= 220 mm = 8.7"
Vitesse de la lame	= 120 tr/min (230 V / 50 Hz) = 144 tr/min (120 V / 60 Hz)
Orientation de la lame	Inclinaison de 10°
max. Schneidgutgröße, Durchmesser	= 150 mm = 6"
max. Schneidguthöhe	= 200 x 130 mm = 8 x 5"
Réglage de l'épaisseur de coupe	= 0 à 15 mm = 0" à 0.6", progressif
Types de courant, tensions, puissance absorbée	= voir la plaque signalétique

9.2 Alimentation électrique

Caractéristiques techniques de l'alimentation du secteur

– **Raccordement au secteur**
Courant alternatif monophasé, voir la plaque signalétique.

– **Variantes de la tension**
120 V, 60 Hz
230 V, 50 Hz

– **Tolérance admissible de la tension nominale (statique) du secteur**
Avec 100 à 120 V : +6% à -10% de la valeur nominale
Avec 220 à 240 V : +6% à -10% de la valeur nominale

– **Fréquence du secteur : 50 (60) Hz**
Tolérance admissible de la fréquence du secteur : +2% à -2% de la valeur nominale
Facteur de distorsion admissible de la tension d'alimentation : inférieur ou égal à 5 %

9.3 Conditions ambiantes

– **Plage**
pour le service et le stockage : -10 à +40°C (+14 à +104 degF)

– **Humidité**
Degré de protection IP 33. Une humidité élevée de l'air ou la condensation d'eau peut endommager la machine.

– **Humidité relative de l'air**
pour le service et le stockage : 90 % (l'appareil ne doit pas être exposé à la condensation)

– **Convection de l'air**
L'air doit pouvoir circuler librement autour de la machine pour éviter qu'elle ne chauffe.

– **Éclairage prescrit**
500 lux

Annexe

Déclaration de conformité

Déclaration de conformité des matériaux en plastique qui entrent en contact avec des denrées alimentaires

Hauptverwaltung Balingen
Postfach 10 01 64, 72301 Balingen
Wilhelm-Kraut-Straße 65
72336 Balingen, Allemagne

BIZERBA

CE Déclaration de conformité

Par la présente, nous déclarons que le type de construction de la machine désignée ci-après

Désignation :	Trancheur
Type :	Bistroline

satisfait aux exigences des directives CE mentionnées ci-après :

Directive CE Machines	2006/42/CE
Directive CE relative à la CEM	2004/108/CE

Mandataire chargé de la composition de la documentation technique importante :

Berthold Roller, Director Quality Management, Bizerba GmbH & Co. KG

La déclaration de conformité se base sur les documents contractuels (documents Bizerba sur la commande).

Cette déclaration perd sa validité, si le type de machine décrit ci-dessus a été modifié sans l'intervention de Bizerba ou sans l'accord préalable de Bizerba.

Date: 26.10.2011

Signature du fabricant: ppa.

Qualité du signataire: Andreas Wilhelm Kraut
Chief Executive Officer Development (CEO-D)
Bizerba GmbH & Co. KG

Hauptverwaltung Balingen
Postfach 10 01 64, 72301 Balingen
Wilhelm-Kraut-Straße 65
72336 Balingen, Allemagne

BIZERBA

Déclaration de conformité des matériaux en plastique qui entrent en contact avec des denrées alimentaires

Par la présente, nous déclarons que les matériaux utilisés dans la machine

Désignation :	Trancheur
Type :	Bistroline

sont conformes aux dispositions légales suivantes dans chacune de leurs versions en vigueur :

- Règlement (UE) nº 1935/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
- Règlement (UE) nº 10/2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires

Des contrôles ont été réalisés par un laboratoire d'essai certifié pour les pièces en plastique utilisées qui entrent en contact avec des denrées alimentaires en cas d'utilisation conforme à la destination. La migration totale, ainsi que les migrations spécifiques restent à cette occasion inférieures aux limites légales.

Les matériaux et les matières brutes employés sont conformes au règlement (UE) nº 10/2011.

Spécifications relatives à l'utilisation conforme à la destination ou restrictions :

– Type / types de denrées alimentaires pouvant entrer en contact avec les matériaux :
Viande, charcuterie, poissons, fromages, légumes, fruits, pain
– Durée et température du traitement en cas de contact avec la denrée alimentaire :
30 minutes au maximum à 40 °C au maximum
– Rapport de la surface en contact avec la denrée alimentaire et du volume utilisé pour établir la conformité du matériau ou de l'objet :
6

Aucune barrière fonctionnelle en matière plastique n'est utilisée dans la machine citée.

Les informations relatives aux fournisseurs ou fournisseurs en amont peuvent être fournies à la demande.

Date: 26.10.2011

Signature du fabricant: ppa.

Qualité du signataire: Andreas Wilhelm Kraut
Chief Executive Officer Development (CEO-D)
Bizerba GmbH & Co. KG